

Protos Roble

EST. 1927
Protos
SER PRIMERO

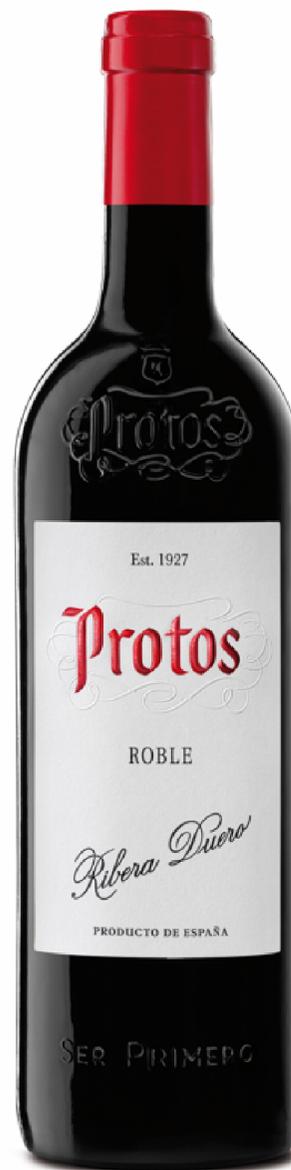
Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión perfecta de nuestros terruños. Viñedos de unos 25 años

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección. Maceración con hollejos de 15 días a 24 °C

Crianza: Mínimo 4 meses en barricas de roble francés y americano



Notas de cata: Rojo cereza con ribete púrpura. Franco e intenso en nariz, donde destacando los aromas de fruta roja y negra junto con notas especiadas y ligeros tostados. Buena estructura en boca, frutal, fresco y con paso goloso, equilibrado y taninos suaves muy agradables

Maridaje: Carnes como cordero, cerdo o ternera, aves, arroces y pasta

Temperatura de servicio: 15-16°C

- 🌐 www.bodegasprotos.com
- 📷 @bodegasprotos | @protoswines
- 📘 @bodegasprotosoficial | @protoswines